



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU PAZI SARMASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 adet kuru soğan
2 demet pazı
2 su bardağı ince bulgur
Tuz
Karabiber
1 su bardağı un
1 çay kaşığı pul biber

Pazı yapraklarını ayıklayın ve yıkayın İnce bulguru yıkayın ve derin bir kabın içine koyun Üzerine soğanları küp küp doğrayın Yeteri kadar tuz ve karabiberi de ekleyerek yoğurmaya başlayın. Pazı yapraklarının suyunu süzün ve mutfak tezgâhının üzerine şeritler halinde serin Hazırladığınız harçtan elinize bir parça alıp iyice sıkın ve parmak şeklini verip pazı yaprağının başına koyun Pazı yapraklarının iki ucu açık kalacak şekilde sarın Tencerenin dibine biraz sıvı yağ dökün Sardığınız pazı yapraklarını tencereye yan yana dizin Üzerine 1 su bardağı su dökün ve 15 dakika pişirin Servis tabağını yanına sarımsaklı yoğurt koyarak servis edebilirsiniz .

